

Compte rendu de la réunion du 20 janvier 2015

Thème du jour : Consommer local Pourquoi ? Comment ?

Participants : 10 personnes présentes

En préalable à la réunion quelques questions sont posées sur le domaine du golf :

- Comment sont gérés les équipements et les services spécifiques à cette ZAC : entretien voirie, station d'épuration, réseau d'eau, ramassage ordures, ... ?
- Les taxes d'habitation et les impôts fonciers payés sont-ils perçus et gérés de la même façon que pour les autres habitants de la commune ?
- Les résidences principales du golf entrent-elles dans le calcul des logements sociaux que doit produire la commune ? Où les construira-t-on, au golf pour favoriser la mixité sociale ou ailleurs ?
- Certains s'interrogent sur la pression que les acteurs économiques du golf semblent mettre sur la mairie

Débat sur la Ruche qui dit oui

L'article intitulé « **Un nouveau projet à Mallemort : la ruche qui dit oui** », paru dans le dernier Mallemort Infos, a suscité de nombreuses réactions, réflexions et interrogations parmi les membres de l'association mais aussi plus largement dans le village...

- la nature réelle du projet est ambiguë. Présentée comme « nouvelle structure » puis comme « association » ayant des « adhérents », La Ruche qui dit oui permettrait aux producteurs locaux de vendre directement leur production sans intermédiaire. Le lecteur est porté à croire à une auto-organisation des producteurs et à une vente directe. Or, il s'agit d'une fausse information. La Ruche qui dit oui n'est rien d'autre qu'une franchise qui a pour vocation de mettre en relation producteurs locaux et consommateurs locaux dans un circuit court. C'est essentiellement l'initiative individuelle d'un franchisé qui va organiser le circuit et se rémunérer sur les prix de vente pour rendre le service et rémunérer la franchise pour les outils commerciaux mis à disposition et l'utilisation de la marque (prélèvement de 20% d'après le site internet)

- Ce projet est situé au golf de Pont-Royal. Comment croire alors au but affiché de créer un lieu de rencontre et de mixité sociale ?
- D'après l'article les « produits locaux » vendus par la Ruche viennent pour l'essentiel de Pélissane, Aurons, Lauris, Cadenet, La Tour d'Aigue, St Estève Janson ou L'Isle sur Sorgues.... aucun producteur de Mallemort n'est cité !
- Jean-Michel nous assure que les agriculteurs bio de Mallemort n'ont pas été tous contactés et qu'à sa connaissance aucun de ceux qui l'ont été n'a accepté de participer à cette structure. Ceci peut nous alerter sur l'attractivité du projet pour les agriculteurs désireux de faire réellement de la vente directe
- Alors que l'on s'attendait à ce que la mairie prenne des initiatives pour redynamiser l'activité économique dans le centre du village, il est extrêmement surprenant de voir le bulletin municipal faire la promotion d'une structure qui entre directement en concurrence avec l'activité des producteurs de la commune ou avec celle des commerçants du village. Ce soutien ne peut que contribuer à les mettre encore un peu plus en difficulté...
- Plutôt que d'inciter les habitants de la commune à aller s'approvisionner au golf, il conviendrait à l'inverse d'inciter les habitants du golf à venir s'approvisionner dans les AMAP ou chez les producteurs de la commune et faire leurs courses dans le village. L'agriculture est le marqueur identitaire de la commune, la faire vivre c'est préserver notre identité et notre cadre de vie. Le petit commerce est « l'âme du village », le faire vivre c'est faire vivre le village...
- L'article sur la Ruche n'aurait jamais dû paraître sous cette forme dans Mallemort Infos. Au mieux il s'agit d'une information qui ne concerne que les habitants du golf. Nous regrettons le manque de concertation et de débat sur les choix de la municipalité. Henri, malheureusement absent à notre réunion, nous a fait savoir qu'il n'avait pas été consulté sur cet article (qui fait pourtant partie de son domaine)
- Est-ce qu'à Mallemort la « Place de la Mairie » se trouve vraiment au domaine de Pont-Royal ???

Pourquoi consommer local ?

- **Pour la qualité et la fraîcheur :**
Une tomate « ancienne » récoltée à parfaite maturité la veille au soir a une tout autre saveur qu'une tomate spécialement sélectionnée pour pouvoir traverser toute l'Europe sans dommage et cueillie à peine mûre. Une « romaine » coupée le matin même est autrement plus « craquante » qu'une salade avec plusieurs jours de frigo...

- Parce que **c'est plus sain** :
Ceci est vrai pour le bio, cultivé sans pesticide et autres produits chimiques. Mais c'est également vrai pour d'autres productions et notamment les fruits (pommes, fraises, pêches,...) qui n'ont pas nécessairement besoin des traitements conservateurs qui leur permettraient de traverser l'Europe avant de se retrouver dans nos assiettes.
- Parce que limiter les transports génère moins de CO2 et **limite le réchauffement climatique**
- Par solidarité avec nos agriculteurs : consommer local c'est **faire vivre notre territoire** c'est préserver l'identité rurale de la commune
- Parce que consommer local est fondamental pour la vie économique de la commune :
Lorsqu'on achète pour 5 Euro de fraises cultivées à Mallemort (soit directement au producteur soit au marché ou dans un commerce du village) la plus grande part de l'argent que l'on donne reste dans le circuit économique local. Lorsque on achète au supermarché pour 5 euro de fraises en provenance d'Espagne, la part qui reste dans l'économie locale est infime (à peu de chose près les quelques minutes de salaire du chef de rayon pour mettre la barquette de fraises en rayon et les quelques secondes de la caissière pour la passer en caisse au milieu de tous les autres produits que vous aurez achetés). L'essentiel du prix payé va dans la chaîne d'approvisionnement du supermarché et sort totalement de l'économie locale.
Consommer local c'est faire vivre l'économie de la commune.

Comment consommer local ?

Les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) :

- Vibrant (et convaincant) plaidoyer d'Hervé pour les AMAP. S'inscrire en AMAP est un acte de solidarité avec l'agriculteur. Celui-ci est ainsi assuré d'avoir un revenu connu à l'avance, il peut planifier les cultures en fonction des souhaits de ses adhérents. C'est aussi d'une certaine façon un acte politique qui permet de contourner les excès du « Marché » : le travail réalisé par l'agriculteur tout au long de l'année a un prix qui ne devrait pas dépendre des aléas du marché !
Le fait de ne pas avoir le choix de ce que l'on trouve dans son panier peut être perçu comme une opportunité pour découvrir des légumes et des recettes que l'on n'aurait pas essayé sans cela. C'est ainsi qu'Hervé a eu la révélation du navet !
- Quelques précisions de la part Jean-Michel : le prix du panier en AMAP est globalement équivalent ou un peu moins cher que le prix chez un grossiste bio. L'AMAP offre une certaine sécurité pour le producteur mais cette activité reste difficile. Il faut en effet cultiver 40 à 60 produits différents dans l'année pour offrir suffisamment de variété aux adhérents. On ne peut malheureusement pas réussir toutes ces cultures... Avec 8ha de terres et jusqu'à 120 paniers par semaine, il reste difficile de s'en sortir.
Les AMAP, qui marchaient bien il y a quelques années, sont de plus en plus concurrencées par d'autres circuits : Biocoop, ventes directes, panier internet, et maintenant la Ruche... Jean-Michel se pose la question de poursuivre son activité d'agriculteur.

Marché de producteur (Sénas) :

- Thierry : le marché permet de se laisser guider par ses goûts et ses humeurs. Aller au marché est aussi une façon d'être solidaire des petits paysans qui pratiquent la vente directe. A Sénas il n'y a pas que des producteurs, il y a aussi beaucoup de « simples marchands ». Il reste cependant assez facile de faire la différence entre les uns et les autres.
- Jean-Claude qui vend essentiellement sur le marché de Sénas apporte des précisions. Sur les 25 stands de « l'allée des platanes » :
 - o 10 à 12 sont de « gros » producteurs qui vendent principalement aux expéditeurs de Cavailon, mais qui viennent également au marché à Sénas car les prix pratiqués sont nettement plus rémunérateurs
 - o 8 à 10 sont de petits producteurs qui pratiquent uniquement la vente directe et les marchés
 - o 5 sont des revendeurs (et parfois d'anciens producteurs qui ne peuvent plus travailler leurs terres...)

Les producteurs complètent parfois leur étal par des produits de revente, il est alors impossible de faire la différence.

Vente directe :

La vente directe se pratique bien évidemment à Mallemort. Mais curieusement il semble que beaucoup préfèrent aller au supermarché !!!

Toutes les possibilités de vente directe sur la commune ne sont pas recensées de façon exhaustive.

Commerces ou marché de Mallemort :

On peut trouver des produits de la commune sur le marché ou dans les commerces du village, voire même à Intermarché. Malheureusement la plupart du temps ces produits ne sont pas suffisamment signalés et mis en valeur (voir propositions ci-après)

Propositions

Plusieurs propositions pour aider les producteurs de la commune et favoriser la consommation locale ont émergé de cette réunion :

- Inciter tous les commerces à travailler préférentiellement avec les producteurs de la commune et inciter les mallemortais à consommer les produits du territoire communal. Dans ce but :
 - o créer un logo « **cultivé à Mallemort** » qui serait édité et distribué par la mairie aux producteurs de la commune. Ce logo permettrait aux mallemortais d'identifier facilement dans les étals des commerces les produits de leur commune. Ceci, quel que soit le lieu et le mode de commercialisation (marché dans le village ou au golf, commerces en ville/ en ZA/au golf, Intermarché,...). Voici une proposition donnée à titre d'exemple :



- Faire un article dans Mallemort info recensant exhaustivement toutes les possibilités de vente directe et toutes les AMAP de la commune.
- Envisager des AMAP regroupant plusieurs producteurs afin que chacun ne soit pas obligé de cultiver 40 à 60 produits différents dans l'année.
- Étudier, **en concertation avec tous les acteurs**, la possibilité de créer un ou plusieurs « magasin de producteurs » localisations possible : rond-point de la Durance, rond -point de Mille Bouquet, dans le village, au golf.... Ces magasins pourraient à la fois proposer de la vente directe ou un abonnement AMAP.
- Inciter la restauration collective (écoles, collèges, crèches, foyer, maisons de retraite, école TP, mais aussi restaurants classiques...) à s'approvisionner sur la commune. Dans ce but étudier, **en concertation avec tous les acteurs**, la mise en place d'une plateforme regroupant les producteurs qui le souhaitent et fonctionnant selon le même principe que les AMAP, mais avec des collectivités comme adhérents). **L'implication de la commune est indispensable pour mettre en œuvre cette proposition.**
- Ne peut-on pas envisager le développement dans la commune d'une économie plus collaborative et plus citoyenne ? (le mot citoyen s'entend ici dans son sens premier : « appartenant à la cité »). Dans cette approche les habitants font travailler en priorité les producteurs, les entreprises et les commerces de la commune. Les entreprises font elles-mêmes travailler en priorité les entreprises de la commune mais aussi les habitants de la commune. Le but est de créer des emplois dans la commune pour les habitants de la commune. A la municipalité de favoriser la prise de conscience que suppose cette approche citoyenne